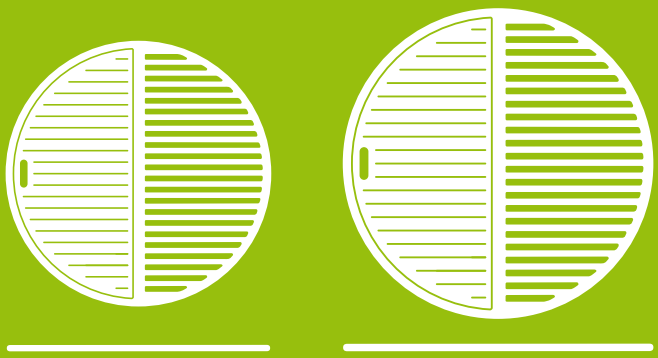
EUROPEAN OUTDOORCHEF



TWO-PART CAST IRON COOKING GRID

DE

GUSSEISENROST ZWEITEILIG M + L

Der Rost besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -speicherung. Zwei in eins – Auf der einen Seite der Rost für das perfekte Grillmuster. Auf der anderen Seite – die Grillplatte. Sie ist multifunktional einsetzbar. Die gerippte Vorderseite eignet sich perfekt für Kurzgebratenes mit herrlichen Grillstreifen, Fisch, Gemüse etc. Auf der glatten Rückseite können Spiegeleier, Crêpes und vieles mehr zubereitet werden. Der Rost ist auf dem Gasgrill sowie Holzkohlegrill einsetzbar.

ANWENDUNG

Reinigen Sie den zweiteiligen Rost vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Gusseisenrost in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diesen jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe 🔥🔥 vor.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Hitze

Grillrost:
entfernen und durch den zweiteiligen Gusseisenrost ersetzen

Deckel:
offen

REINIGUNG

- Lassen Sie den zweiteiligen Gusseisenrost auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diesen danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: verwenden Sie den OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER für die gründliche Reinigung
- Tipp: nach der Reinigung oelen Sie den Gusseisenrost mit Sonnenblumenoel leicht ein

GRILLBRATWURST

HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen

Vorheizen:
10 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

4 Bratwürste

ZUBEREITUNG

Grillwürste falls vakuumiert aus der Verpackung nehmen und trocken tupfen. Würste fein einschneiden. Würste im vorgeheizten Grill je nach Wurstsorte auf dem Rost bei 220° C indirekt pro Seite 5 bis 10 Minuten grillen. Würste nicht auf zu hohen Temperaturen grillen; eine verbrannte Wurst schmeckt bitter.

TIPP

Mit grobkörnigem Senf servieren.

T-BONE STEAK

HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
offen

Vorheizen:
10 Minuten, Stufe , Deckel geschlossen

ZUTATEN

2 T-Bone Steak à ca. 700 g
Meersalz
3 g schwarze Pefferkörner zerstossen

ZUBEREITUNG

Das Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur erreicht. Die Steaks bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten auf der Grillplatte grillen, dann wenden und die andere Seite 3 bis 4 Minuten grillen bis das Steak eine Kerntemperatur von 51° C erreicht. Vor dem Servieren noch rund 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SPECK MIT EI

Wie wäre es mit einem Frühstück vom Grill?

HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
offen

Vorheizen:
10 Minuten, Stufe 🔥🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

8 Scheiben Frühstücksspeck
4 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Öl auf der Platte leicht erhitzen und den Speck bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 2 Minuten knusprig braten. Die aufgeschlagenen Eier vorsichtig auf die Platte gleiten lassen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Das Eigelb soll warm sein. Speck vor dem Servieren kurz auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck servieren.

TIPP

Grillen Sie sich auf der Rostseite gleichzeitig 8 Scheiben Tost.

EN

TWO-PART CAST IRON COOKING GRID M + L

The Two-part Cast Iron Cooking Grid is made of high-quality cast-iron. Cast-iron can be heated to very high temperatures and provides optimal heat distribution as well as optimal heat retention. Two in one – one side for the perfect grill pattern. The other side – the griddle plate for multifunctional use. The ribbed front is perfectly suited for quick roasting meats and vegetables etc. with superb grill marks. The smooth back side can be used for frying eggs, crêpes and much more. The Two-part Cast Iron Cooking Grid can be used on a gas or charcoal grill.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Two-part Cast Iron Cooking Grid with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Two-part Cast Iron Cooking Grid on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat it on level for a minimum of 5 minutes.

USING THE EASY FLIP FUNNEL

Large funnel EASY FLIP:
Indirect heat

Cooking grid:
take away and put the Two-part Cast Iron Cooking Grid directly on large funnel

Lid:
open

CLEANING

- Leave the Two-part Cast Iron Cooking Grid on the barbecue to burn out at full capacity for about 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (no steel bristles)
- Then let it cool down
- Use OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER for thoroughly cleaning off stubborn dirt
- Tip: lightly oil with food-grade oil after cleaning.

GRILLED SAUSAGE

OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Indirect position

Lid:
closed

Preheat:
10 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

4 sausages

PREPARATION

If the sausages have been vacuum-packed, take them out of the packaging and dab-dry. Cut the sausages thinly. Place the sausages in a preheated grill and, depending on the type of sausage, grill them indirectly on the cooking grid at 220° C for about 5 to 10 minutes. Do not grill the sausages at too high a temperature; a burned sausage tastes bitter.

TIP

Serve with coarse-grained mustard.

T-BONE STEAK

OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Indirect position

Lid:
open

Preheat:
10 minutes, at level 🔥🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

2 T-bone steaks of about 700 g
sea salt
3 g crushed black peppercorns

PREPARATION

Take the meat out of the refrigerator 2 hours in advance, so that it can reach room temperature. Grill the steaks at high heat for 3 to 4 minutes on the griddle plate, then turn them over and grill the other side for another 3 to 4 minutes, until the steak reaches a core temperature of 51° C. Let the steaks rest for 5 minutes before serving and season with salt and pepper.

BACON AND EGGS

How would you like breakfast from the grill?

OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Indirect position

Lid:
closed

Preheat:
10 minutes, at level 🔥🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

8 slices of breakfast bacon
4 eggs
salt, freshly ground pepper
some oil for frying

PREPARATION

Heat the oil lightly on the griddle plate and fry the bacon at medium heat on both sides for about 2 minutes, until it is crisp. Carefully break the eggs and let them slide onto the plate, frying them at medium heat for approximately 5 minutes. The egg yolk should be warm. Before serving, place the bacon on some kitchen towel to drain off excess fat. Season the eggs with salt and pepper and serve together with the bacon.

TIP

You can also grill 8 slices of toast on the grill side at the same time.

FR

GRILLE EN FONTE DEUX PARTIES M + L

Cette Grille en fonte deux parties est fabriquée à partir d'une fonte de grande qualité. La fonte peut être chauffée à très haute température et assure une très bonne répartition de la chaleur. Elle garde également très bien la chaleur. Deux en un: un côté pour obtenir un motif de grille parfait. Sur l'autre côté: la plaque de cuisson. La Grille en fonte deux parties peut être utilisée de multiples façons. Sa face rainurée est parfaite pour les cuissons rapides, pour faire griller magnifiquement des poissons, légumes, etc. Sa face lisse permet de préparer des œufs au plat, crêpes et bien d'autres choses. La Grille en fonte deux parties peut être utilisée sur un barbecue à gaz ou à charbon de bois.

UTILISATION

Laver la grille deux parties à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la grille deux parties chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la grille deux parties pendant au moins 5 minutes sur la position .

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP

Grand entonnoir EASY FLIP:
Chaleur indirecte

Grille:
ôter puis placer directement la Grille en fonte deux parties sur le grand entonnoir

Couvercle:
ouvert

NETTOYAGE

- Faites chauffer la Grille en fonte deux parties sur le barbecue à feux maximum pendant env. 10 min.
- Utilisez une brosse en laiton (pas de brosse acier)
- Laissez-la ensuite refroidir
- Pour la saleté tenace, utilisez OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER pour un nettoyage complet
- Conseil: après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire

SAUCISSES GRILLÉES

UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position indirecte

Couvercle:
fermé

Préchauffage:
10 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4 saucisses à griller

PRÉPARATION

Retirer les saucisses de leur emballage, le cas échéant, et les essuyer avec du papier absorbant. Piquer les saucisses. Faire cuire les saucisses sur le barbecue préchauffé 5 à 10 minutes par côté à 220° C (en fonction du type de saucisse). Eviter de faire griller les saucisses à trop forte température, car elles peuvent devenir amères.

CONSEIL

Servir avec de la moutarde à l'ancienne.

FAUX-FILET

UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position indirecte

Couvercle:
ouvert

Préchauffage:
10 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

2 Faux-filets d'environ 700 g chacun
Sel marin
3 g de poivre noir concassé

PRÉPARATION

Retirer la viande du réfrigérateur deux heures avant la cuisson pour qu'elle soit à température ambiante. Faire cuire les faux-filets 3 à 4 minutes à pleine chaleur sur la plaque, les retourner puis faire cuire l'autre côté pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que la viande atteigne une température de 51° C. Laisser reposer 5 minutes environ avant de servir, saler et poivrer.

ŒUFS AU BACON

Que diriez-vous d'un petit-déjeuner chaud?

UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position indirecte

Couvercle:
ouvert

Préchauffage:
10 minutes, sur position 🔥🔥🔥, couvercle fermé

INGRÉDIENTS

8 tranches de bacon
4 œufs
Sel, Poivre du moulin
Un peu d'huile pour la cuisson

PRÉPARATION

Faire légèrement chauffer l'huile sur la plaque et faire cuire les tranches de bacon des deux côtés pendant 2 minutes environ à chaleur moyenne. Faire glisser délicatement les œufs cassés sur la plaque et les faire cuire pendant 5 minutes environ à chaleur moyenne. Le jaune doit être chaud. Avant de servir, égoutter rapidement les tranches de bacon sur du papier absorbant. Saler et poivrer les œufs, puis les servir avec le bacon.

CONSEIL

Vous pouvez faire griller en même temps 8 tranches de pain sur la grille.

IT

GRIGLIA IN GHISA IN DUE PARTI M + L

La Griglia in ghisa è realizzata in ghisa di alta qualità. La ghisa, resistente alle alte temperature, consente una perfetta distribuzione e conservazione del calore. Due in uno: da un lato la griglia, o meglio l'esempio perfetto di griglia. Dall'altro, la piastra multifunzionale. Il suo lato anteriore a coste è perfettamente indicato per rosolature veloci con magnifiche striature da grill, pesce, verdura, ecc. Sul lato posteriore liscio si possono preparare facilmente uova al tegame, crêpes e tanto altro ancora. La griglia può essere utilizzata sul barbecue a gas o a carbonella.

MODALITÀ D'USO

Lavare la Griglia in ghisa in due parti prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare gli accessori soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Griglia in ghisa in due parti su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla sempre per almeno 5 minuti al livello .

UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP

Grande imbuto EASY FLIP:
Calore indiretto

Griglia:
da rimuovere e sostituire con la Griglia in ghisa in due parti

Coperchio:
aperto

PULIZIA

- Lasciare la Griglia in ghisa in due parti sul grill acceso a fuoco massimo per ca. 10 minuti
- Utilizzare una spazzola in setole di ottone (non di acciaio)
- Lasciare quindi raffreddare la Griglia in ghisa
- In caso di sporco ostinato, utilizzare OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER per una pulizia accurata
- Consiglio: una volta pulita, ungerla leggermente con olio commestibile

SALSICCE ALLA GRIGLIA

PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso

Preriscaldamento:
10 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4 salsicce

PREPARAZIONE

Se confezionate sottovuoto, togliere le salsicce dalla confezione e asciugarle tamponando. Incidere le salsicce leggermente. Cuocere indirettamente le salsicce sulla griglia a 220° C nel barbecue preriscaldato, a seconda della tipologia da 5 a 10 minuti per lato. Non grigliare le salsicce a temperature troppo elevate: una salsiccia bruciata ha un sapore amaro.

CONSIGLIO

servire con senape a grani grossi.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione indiretto

Coperchio:
aperto

Preriscaldamento:
10 minuti, al livello 🔥🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

2 bistecche alla fiorentina
da circa 700 g ciascuna
sale marino
3 g grani di pepe schiacciati

PREPARAZIONE

Due ore prima di grigliare, togliere la carne dal frigorifero onde portarla a temperatura ambiente. Grigliare le bistecche sulla piastra a fuoco alto per 3–4 minuti, quindi girarle e grigliare anche l'altro lato per 3–4 minuti, finché la carne non ha raggiunto una temperatura interna di 51° C. Prima di servire, lasciare riposare per 5 minuti abbondanti e infine aggiungere sale e pepe.

UOVA E SPECK

Che ve ne pare di una bella colazione alla griglia?

PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione indiretto

Coperchio:
aperto

Preriscaldamento:
10 minuti, al livello 🔥🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

8 fette di speck
4 uova
sale, pepe macinato
un po' d'olio per friggere

PREPARAZIONE

Riscaldare leggermente l'olio sulla piastra e far rosolare lo speck a fuoco medio su entrambi i lati per circa 2 minuti, fino a doratura. Far scivolare sulla piastra con cura le uova, precedentemente sbattute, e cuocere a fuoco medio per ca. 5 minuti. I tuorli devono essere caldi. Prima di servire, togliere un po' d'olio dallo speck con carta assorbente da cucina. Condire le uova con sale e pepe e servirle insieme allo speck.

CONSIGLIO

Grigliare contemporaneamente sul lato della griglia 8 fette di toast.

ES

PARILLA DE HIERRO FUNDIDO DOS PARTES M + L

La Parrilla de hierro fundido está fabricada con hierro fundido de alta calidad. El hierro fundido soporta temperaturas muy elevadas y distribuye y mantiene el calor de forma óptima. Dos en uno – Por un lado dispone de la parrilla con relieve para conseguir una parrillada perfecta. Por el otro dispone de una plancha. Además, es multifuncional El lado delantero acanalado es ideal para preparar platos a la parrilla poco hechos con un magnífico relieve estriado, como pescado, verduras, etc., mientras que en el reverso dispondrá de una plancha lisa para preparar, entre otros, huevos estrellados o crepes. La Parrilla puede utilizarse tanto en barbacoas de gas como en barbacoas de carbón vegetal.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua la Parrilla de hierro fundido de dos partes antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Parrilla de hierro fundido de dos partes esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliéntela siempre durante un mínimo de 5 minutos regulando la temperatura al .

USO DEL CONO EASY FLIP

Cono grande EASY FLIP:
Calor indirecto

Parrilla:
retirar y sustituir por la Parrilla de hierro fundido de dos partes

Tapa:
abierta

LIMPIEZA

- Deje calentar la Parrilla de hierro fundido d dos partes durante 10 minutos a máxima potencia en la barbacoa
- Utilice un cepillo con cerdas de latón (no de cerdas de acero)
- Después deje enfriar la Parrilla
- Si la suciedad está muy incrustada, utilice el BARBECUE-CLEANER de OUTDOOR**CHEF** para conseguir una limpieza a fondo
- Sugerencia: tras la limpieza, unte la parrilla de hierro fundido dos partes con un poco de aceite de mesa

SALCHICHA A LA PARRILLA

MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición indirecto

Tapa:
cerrada

Precalentar:
10 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

4 salchichas

ELABORACIÓN

Si las salchichas están envasadas al vacío, sacar del envoltorio y secar con cuidado. Hacer pequeñas incisiones en las salchichas. Poner las salchichas sobre la Parrilla en la barbacoa previamente calentada y, dependiendo del tipo de salchicha, asarlas de forma indirecta de 5 a 10 minutos por cada lado a una temperatura de 220° C. No asar las salchichas a una temperatura demasiado alta puesto que, si se queman, el sabor será amargo.

SUGERENCIA

Servir con mostaza de grano grueso.

CHULETONES DE TERNERA

MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición indirecto

Tapa:
abierta

Precalentar:
10 minutos, a temperatura al 🔥🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTES

2 chuletones de ternera
de aprox. 700 g. cada uno.
Sal marina
3 g de pimienta negra triturada

ELABORACIÓN

Sacar la carne del frigorífico dos horas antes de asarla a la parrilla para que alcance la temperatura ambiente. Asar los chuletones sobre la plancha a fuego fuerte de 3 a 4 minutos, dar la vuelta y asar la otra cara otros 3 o 4 minutos hasta que el chuletón alcance una temperatura interna de 51° C. Antes de servir, dejar reposar 5 minutos y salpimentar.

BEICON CON HUEVOS

¿Que le parecería preparar un desayuno a la barbacoa?

MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición indirecto

Tapa:
abierta

Precalentar:
10 minutos, a temperatura al 🔥🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTES

8 lonchas de beicon
4 huevos
Sal, Pimienta recién molida
Un poco de aceite para freír

ELABORACIÓN

Calentar un poco el aceite en la plancha y freír el beicon a fuego medio durante aprox. 2 minutos por cada cara hasta que esté crujiente. Abrir los huevos y deslizarlos con cuidado sobre la plancha. Freírlos a fuego medio durante aprox. 5 minutos. La yema debe estar caliente. Justo antes de servir, escurrir un poco el beicon con papel de cocina. Salpimentar los huevos y servir junto con el beicon.

NL

GIETIJZEREN ROOSTER TWEEDELIG M + L

Het Tweedelig gietijzeren rooster bestaat uit hoogwaardig gietijzer. Gietijzer kan tot zeer hoge temperaturen worden verhit en beschikt over een optimale warmteverdeling en opslag. Twee in een - één kant voor een perfect grillpatroon. En een andere kant. De Grillplaat is multifunctioneel inzetbaar. De geribbelde voorkant is perfect geschikt voor het snel braden met grillstrepen van vlees, vis, groenten enz. Op de gladde achterzijde kunnen spiegeleieren, crêpes, enz. worden klaargemaakt.

GEBRUIK

Reinig het Tweedelig gietijzeren rooster voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet het Tweedelig gietijzeren rooster als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm hem altijd minstens 5 minuten lang voor op stand .

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER

Grote trechter EASY FLIP:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
demonteren en Tweedelig gietijzeren rooster direct op de grote trechter plaatsen

Deksel:
geopend

Reiniging

- Verhit het Gietijzeren rooster tweedelig op de barbecue gedurende 10 minuten op de hoogste stand
- Gebruik een borstel met messingdraden (geen staalborstel)
- Laat deze daarna afkoelen
- Voor hardnekkig vuil gebruikt u best OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER voor een grondige reiniging
- Tip: na het reinigen lichtjes insmeren met spijsolie

GRILLBRAADWORST

GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten

Voorverwarmen:
10 minuten, op stand , deksel gesloten

INGREDIENTEN

4 braadworsten

BEREIDING

Indien de grillworsten in een vacuümverpakking zitten, dient u ze uit de verpakking te halen en droog te deppen. Fijne inkepingen in de worsten maken. De worsten op de voorverwarmde grill op het rooster indirect grillen op 220° C. Zo'n 5 tot 10 minuten per zijde (naargelang het type worst). De worsten niet op een te hoge temperatuur grillen: verbrande worst smaakt bitter.

TIP

Serveer met grove mosterd.

T-BONE STEAK

GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Indirecte positie

Deksel:
open

Voorverwarmen:
10 minuten, op stand 🔥🔥🔥, deksel gesloten

INGREDIENTEN

2 T-bone steaks van ong. 700 g
Zeezout
3 g fijngestampte zwarte peperkorrels

BEREIDING

Het vlees 2 uur voor het grillen uit de koelkast halen om het op kamertemperatuur te brengen. De steaks op een hoog vuur 3 tot 4 minuten op de Grillplaat grillen. Vervolgens omdraaien en nog eens 3 tot 4 minuten grillen tot de steak een kerntemperatuur van 51° C bereikt. Voor het opdienen nog ongeveer 5 minuten laten rusten en met zout en peper op smaak brengen.

SPEK MET EI

Wat dacht u van een ontbijt van de grill?

GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Indirecte positie

Deksel:
open

Voorverwarmen:
10 minuten op stand 🔥🔥🔥, deksel gesloten

INGREDIENTEN

8 plakken ontbijtspek
4 eieren
zout, peper uit de molen
een beetje braadolie

BEREIDING

De olie licht opwarmen op de plaat en het spek op een matige temperatuur langs beide kanten ong. 2 minuten braden tot het knapperig is. De opgeklopte eieren voorzichtig op de plaat gieten en op een matige temperatuur ong. 5 minuten bakken. Het eigeel moet warm zijn. Spek voor het serveren kort op keukenrolpapier laten uitlekken. De eieren met zout en peper op smaak brengen en opdienen met het spek.

TIP

Grill tegelijkertijd op de roosterzijde 8 sneetjes toastbrood.

DA

TODELT STØBEJERNSRIST M + L

Støbejernsristen er fremstillet af førsteklasses støbejern. Støbejern kan opnå meget høje temperaturer, har optimal varmefordeling og holder længe på varmen. To i én – På den ene side en rist til det perfekte grillmønster. På den anden side en grillplade. Pladen kan anvendes til mange formål. Den rippede forside er perfekt til korttidsstegning med herlige grillstrimler, fisk, grøntsager etc. På bagsiden kan du lave spejlæg, crêpes og meget andet. Risten kan både anvendes på gasgrill og kulgrill.

ANVENDELSE

Vask den Todelte støbejernsrist af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have handsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når den Todelte støbejernsrist er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm altid i mindst 5 min.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT

Stor tragt EASY FLIP:
Indirekte varme

Grillrist:
fjernes og erstattes af den Todelte støbejernsrist

Låget:
åbent

RENGØRING

- Lad todelt støbejernsristen brænde færdig på grillen ved fuld varme i ca. 10 min.
- Anvend en børste med messingbørster (stålbørster må ikke anvendes)
- Lad derefter todelt støbejernsristen køle af
- I tilfælde af fastgroet snavs kan du anvende OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER til grundig rengøring
- Et godt råd: smør todelt støbejernsristen med lidt olie efter rengøringen

GRILLPØLSER

HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Indirekte position

Låget:
lukket

Forvarmning:
10 min., på trin 🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

4 grillpølser

TILBEREDNING

Hvis grillpølserne er vakuumpakkede, skal de tages ud af emballagen og duppes tørre. Skær fine riller i pølserne. Alt efter pølsetype skal de grilles ved 220° C og indirekte varme på risten på den forvarmede grill i ca. 5–10 min. på hver side. Grill ikke pølserne ved en højere temperatur, da en brændt pølse får en bitter smag.

ET GODT RÅD

Server pølserne med grovkornet sennep.

T-BONE STEAK

HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Indirekte position

Låget:
åbent

Forvarmning:
10 min., på trin 🔥🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

2 T-Bone steak à ca. 700 g
havsalt
3 g sorte peberkorn, stødt

TILBEREDNING

Tag kødet ud af køleskabet ca. 2 timer før det skal grilles, så det får stuetemperatur. Grill kødet ved stærk varme i 3-4 min. på grillpladen. Vend kødet, og grill det derefter 3–4 min. på den anden side, indtil det har en kernetemperatur på 51° C. Lad kødet hvile i ca. 5 min. før servering, og smag til med salt og peber.

BACON OG ÆG

Hvad med morgenmad fra grillen?

HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Indirekte position

Låget:
åbent

Forvarmning:
10 min., på trin 🔥🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

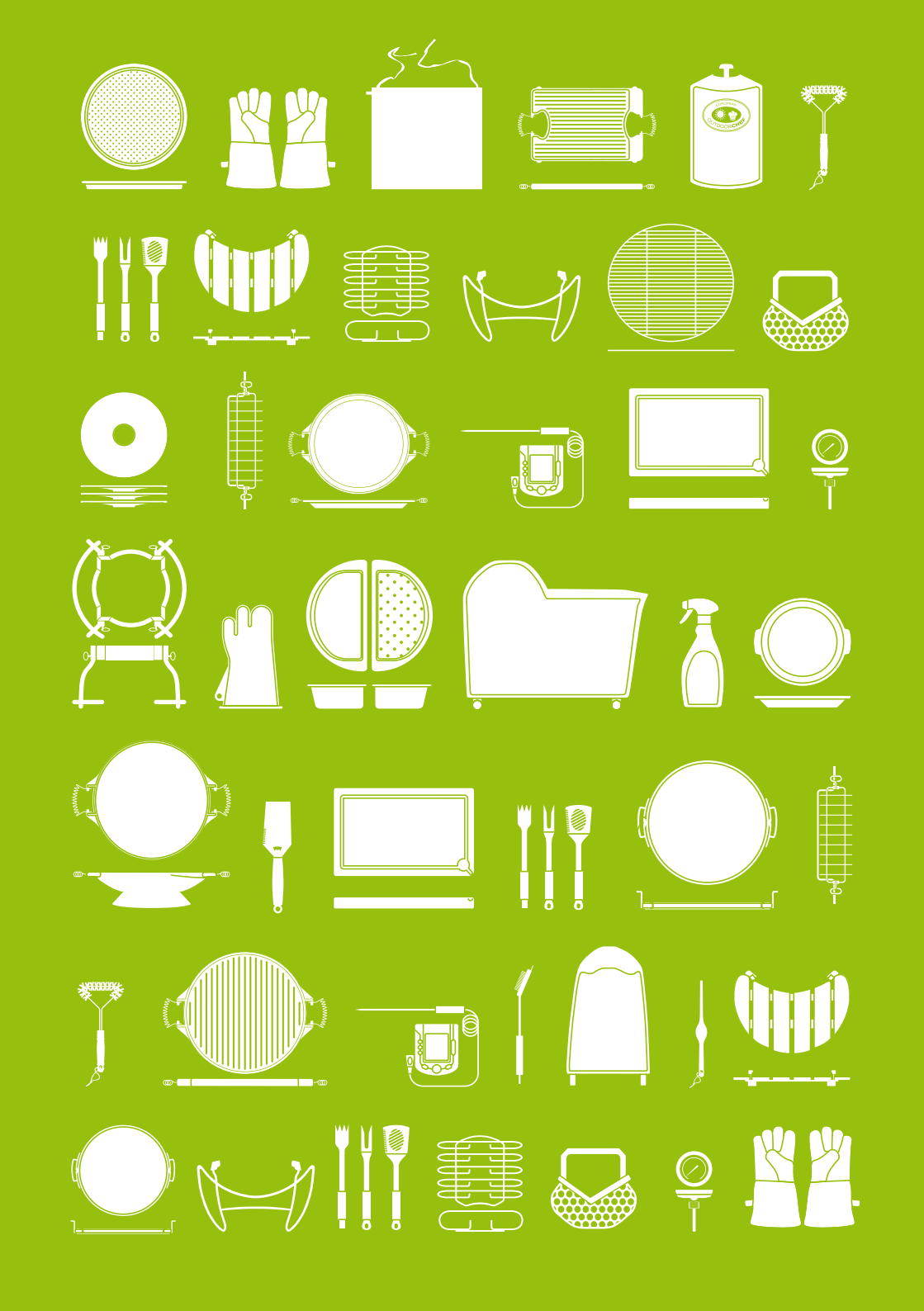
8 skiver bacon
4 æg
salt, kværnet peber
lidt olie til stegning

TILBEREDNING

Opvarm olien lidt på pladen, og steg baconen sprød ved mellemvarme – ca. 2 min. på hver side. Slå ægget ud, og lad det forsigtigt glide ned på pladen. Steg det i ca. 5 min. ved mellemvarme. Æggeblommen skal være varm. Lad baconen dryppe af et øjeblik på et stykke køkkenrulle før servering. Strø salt og peber på ægget, og server det sammen med baconskiverne.

ET GODT RÅD

Grill samtidig 8 skiver toastbrød på ristsiden..



BARBECUE CULTURE

OUTDOORCHEF.COM